

Dr. C. Stoian, Bukurešt

Dir. gen. a Industriiei Laptelui

RAZVOJ MLJEKARSKE INDUSTRIJE U RUMUNJSKOJ

Résumé

Dr C. Stoian, generalni direktor mljekarske industrije, Bukurešt, održao je predavanje o razvoju mljekarske industrije u Rumunjskoj na V Seminaru mljekarske industrije održanom u prehrambeno-tehnološkom institutu u Zagrebu.

Nakon što je pozdravio seminar zahvalio se srdačno direktoru Prehrambeno-tehnološkog instituta i prof. dru D. Petričiću u ime svoje i druga inž. C. Toma, šefa Centralnog laboratorija Generalne direkcije za mljekarsku industriju u Bukureštu na pozivu da prisustvuje seminaru i iznio slijedeće:



(Orig. Z. Mašek)

U Rumunjskoj je već od davnine poznata proizvodnja mlijeka, jer se rumunjski narod uvijek bavio poljoprivredom. Isto tako poznati su mlječni proizvodi, a osobito sirevi koji su već decenijama bili predmet razmjene sa stranim zemljama.

Od početka ovog stoljeća sva proizvodnja sireva bila je zanatska, tj. nije bilo industrijskih uređaja. Mljekarska industrija Rumunije do god. 1948. bila je ograničena na nekoliko uređaja za pasterizaciju mlijeka za konzum i za proizvodnju maslaca iz pasteriziranog vrhnja.

Tek nakon 1948. može se govoriti o pravoj mljekarskoj industriji u Socijalističkoj republici Rumunjskoj. Sve tvornice ne samo da su se proširile i opskrbile suvremenim uređajima, nego se je prišlo i izgradnji mljekara, koje su bile namijenjene ne samo dnevnoj opskrbi stanovnika konzumnim pasteriziranim mlijekom, nego i proizvodnjom maslaca i sireva. Sada svi glavni

gradovi, općenito s više od 20.000 stanovnika, imaju mljekare, gdje se pasteurizira mlijeko za konzum. Njihov kapacitet varira prema potrebama od 10.000—100.000 l na dan.

Bukurešt, glavni grad Rumunjske, ima dvije tvornice; jedna sa 300.000 l/dan, a druga sa 100.000 l/dan. U njima se obrađuje mlijeko za konzum, proizvode mlječno-kiseli proizvodi i svježi sir. Maslarna u Bukureštu kapaciteta 12 t na dan još nije stavljena u pogon. Inače sve mljekare, koje pasteuriziraju mlijeko, proizvode i maslac, čija proizvodnja je u god. 1966. dostigla gotovo 30.000 t.

Izgrađene su i opskrbljene potrebnim uređajima tvornice mlječnog praška, laktoze, kazeina i sireva s duljim dogrijavanjem i tvrdih. Svake godine se osnivaju nove tvornice. I proizvodnja sladoleda je dobro razvijena.

Što se tiče organizacije mljekarska industrija je državno vlasništvo, u nadležnosti Ministarstva za industriju i prehranu. Sva su poduzeća grupirana u okviru Generalne direkcije mljekarske industrije.

Kvaliteta mlijeka je pod veterinarskom kontrolom, a isto tako i kvaliteta mlječnih proizvoda.

Posebno se obraća pažnja proizvodnji mlijeka na državnim i kolektivnim farmama. Rumunjska ima 2,400.000 krava i 10,000.000 ovaca, koje se mužu. Zbog rasteće proizvodnje mlijeka država otkupljuje svake godine količine koje su važne za mljekarsku industriju i stavlja na raspolaganje potrošaču sve potrebne količine mlječnih proizvoda, a višak je namijenjen izvozu.

Dr Davor Baković i prof. dr Ante Petričić, Zagreb
Tehnološki fakultet

OSVRT NA PROIZVODNJU SLADOLEDA U JUGOSLAVIJI

Sladoled je smrznuta smjesa različitih sastojaka i dodataka koja se priprema tučenjem tokom smrzavanja.

Tučenjem se u masu inkorporira zrak. Zato je sladoled po svojem fizikalnom sastavu pjena u kojoj su mjehurići zraka dispergirani u djelomično smrznutoj kontinuiranoj fazi.

Prema sadržini pojedinih sastojaka razlikujemo razne tipove sladoleda, kao što je mlječni, voćni i krem sladoled.

Mlječni i krem sladoled proizvodi se od mlijeka odnosno mlječnih proizvoda. Prema našem Pravilniku sladoled proizveden s 12% mlječne masti spada u krem-sladoled, a takav se isključivo proizvodi industrijski u našim mljekarama.

Već između dva rata u mnogim zemljama kao u SAD-u, SSSR-u, Italiji, skandinavskim zemljama proizvodnja sladoleda postaje važna grana prehrambene industrije. Ova se grana industrije poslije II Svjetskog rata sve brže razvija. Tako se u Zapadnoj Njemačkoj zadnjih 10 godina proizvodnja sladoleda udeseterostručila. U SAD-u svake godine porast proizvodnje sladoleda iznosi oko 1,5%. Potrošnja sladoleda u navedenim zemljama nema sezonski karakter, jer se ovaj proizvod troši i u zimskim mjesecima. U SSSR-u se usred zime može naići na prodaju sladoleda na otvorenom. U Engleskoj